

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc L'Echelier - 2022



Dès son arrivée à Varrains, au début des années 1990, Thierry Germain passait devant le Clos de l'Echelier en rêvant de l'acquérir. Il l'a guetté pendant toutes ces années, regardant avec un peu de dépit les raisins de ce magnifique lieu-dit partir en cave coopérative. Alors bien sûr, quand il a appris, dans les années 2010, que cette parcelle tant désirée était à vendre, Thierry n'a pas hésité longtemps pour concrétiser une occasion qui ne se présente qu'une fois dans une vie de vigneron ! Il est devenu l'heureux propriétaire de ce Clos vieux de plus de 300 ans : 1,6 hectares de vignes, entièrement ceints de murs.

Le clos est situé à Dampierre-sur-Loire, juste au-dessus du fleuve. Sous des sols sableux assez minces, on trouve rapidement les fameux calcaires turoniens, calcaires lacustres qui voient naître quelques-uns des plus grands vins ligériens. La parcelle est plantée aujourd'hui à 6500 pieds/hectare avec une sélection massale, pour partie en chenin, pour partie en cabernet franc. Les vignes sont évidemment conduites en bio, comme le reste du vignoble des Roches Neuves, avec un travail régulier du sol, au cheval, et un enherbement naturel.

Les vendanges sont manuelles et les fermentations se font dans de grandes barriques de 600 litres et des foudres ovoïdes. Elles durent 2 mois environ. L'Echelier blanc est ensuite élevé sur lies fines pendant 9 mois environ.

Cet Echelier de haute distinction séduit par sa verticalité et son éclat. Il est empreint d'une minéralité calcaire scintillante, gage d'énergie et de dynamisme. Le premier nez, résolument tonique, évoque les pommes Reinette et Granny, les citrons verts et jaunes, le zeste de pamplemousse et le kiwi, mais aussi des notes plus épicées et chlorophylliennes de menthe poivrée, de roquette, de cerfeuil et de gingembre. A l'aération prolongée, de fines volutes florales apportent une sensation de douceur et de fraîcheur aérienne, sur des évocations de tilleul ou d'acacia, de jonquille et de fleurs d'eau. De fines nuances miellées prolongent une expérience gracile et lumineuse.

La bouche révèle toute la maturité du fruit, sur ce millésime de chair savoureuse et d'énergie. Fruits blancs et fruits à noyau sont traversés d'une belle acidité qui dynamise le propos et excite nos papilles. Poire conférence ou passe-crassane, abricot, pulpe d'orange ou de pamplemousse rose, une touche de marmelade à l'anglaise : le milieu de bouche est gourmand et tonique. Sur la finale, l'empreinte calcaire s'intensifie : elle apporte de la tension et ce « grip », ce grain serré et accrocheur, qui la rendent particulièrement sapide. Elle s'étire de longues secondes, pour notre plus grand plaisir.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un Echelier exaltant, fin et dense, qu'il faudra savoir attendre 3 ou 4 ans en cave, avant de le servir sur un crabe farci, un bar en croûte de sel accompagné d'une jardinière de légumes ou un Valençay un peu affiné. Pour les plus impatientes, vous pouvez opter pour un beau plateau de fruits de mer ou carpaccio de Saint-Jacques au cerfeuil et agrumes, après avoir bien carafé le vin.

© Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc L'Echelier - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, reflet vert

Nez : Vertical, éclatant : pommes Reinette et Granny, citrons verts et jaunes, zeste de pamplemousse, kiwi, menthe poivrée, roquette, cerfeuil, gingembre, fleur de tilleul ou d'acacia, jonquille, fleurs d'eau, nuances miellées.

Bouche : Fruits blancs et fruits à noyau traversés d'une belle acidité qui dynamise le propos et excite nos papilles, milieu de bouche gourmand et tonique. Longue finale à l'empreinte calcaire qui l'intensifie et la rend particulièrement sapide.

Accords mets-vins : Jeune, sur un beau plateau de fruits de mer ou carpaccio de Saint-Jacques au cerfeuil et agrumes. Après 3 ou 4 ans sur un crabe farci, un bar en croûte de sel avec d'une jardinière de légumes ou un Velançay un peu affiné.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2037

Température de service : 11 à 12 °

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique